

# La Terrasse "irisée" Dîner d'Hiver

ラ・テラス“イリゼ”冬のディナー 2022

“イリゼ”からのささやかなプレゼント

鰯

二品目の前菜

カレーライス?

大阪木津市場から本日の鮮魚料理 シェフの閃きで

仔羊

アヴァン・デセール

“イリゼ”スペシャルデザート

カフェ、プティ・フール

◆メインディッシュの仔羊をグレードアップできます ※2名様以上でご注文ください  
※各お一人様料金になります

◆大和榛原牛のロースト +3,000円 ◆黒毛和牛のロースト +1,500円 ◆黒毛和牛頬肉煮込み +1,000円

15,000yen (お一人様)

## 【エクストラアイテム】

◆ イタリア産キャヴィア / 6g : + ¥1,000 (お一人様)  
アペリティフがよりすばらしくなります

◆ フランス産フォアグラのポワレ / 30g : + ¥1,000 (お一人様)  
メインディッシュに重厚な旨味を

※ 仕入れ等の都合により、メニュー内容を変更する場合があります。

※ 食材にアレルギーをお持ちの方は係員にお言いつけてください。

※ 表記価格には税金・サービス料が含まれています